

De onderneming



Bierbrouwer Hans Noorman, die als een van de 34 boeren en makers is aangesloten bij Coöperatie De Graanrepubliek, test of zijn donkere bier op smaak is.

PROFIEL

COÖPERATIE DE GRAANREPUBLIC

‘Elke boer moet een twinkeling in zijn ogen hebben als hij het over zijn bedrijf of producten heeft’

Met lokaal geteeld graan, geproduceerd in korte ketens, werken de boeren van De Graanrepubliek in Bad Nieuweschans bewust niet efficiënt. ‘Je bent met zijn allen boer.’

Door **Maarten Albers** Foto's **Raymond Rutting**

Laurens Speek is op zoek naar graan met smaak. Voor whiskey, brood, bier of een ander product. Bere barley bijvoorbeeld, een oud Noors ras met lange, zware baarden. Niet makkelijk te oogsten, ‘maar wat een smaak’, zegt de locatiemanager van De Graanrepubliek met een twinkeling in zijn ogen. ‘Wij stappen uit het systeem van alles zo efficiënt mogelijk. We willen een gezonde bodem, herstel van het landschap en selectie van graansoorten op basis van smaak en voedingswaarde.’

Wie met de trein naar Bad Nieuweschans reist, ziet ze liggen: de akkers waar over binnenkort het tarwe weer hoog staat. Nu zijn vooral regenplassen te zien, na de overvloedige regenbuien van de laatste weken. Er lijkt hier in Oost-Groningen op het eerste gezicht weinig veranderd sinds 1999, het jaar waarin journalist Frank Westerman in zijn boek *De Graanrepubliek* het wel en wee van de lokale boerenstand in de 20ste eeuw beschreef.

Toch is dit de plek waar het voedselsysteem van de toekomst nu al in de praktijk is gebracht. Hier, in een uitthoek van het land, in een oude treinremise waar vroeger Nederlandse locomotieven werden losgekoppeld en de Duitse eraan werden gezet, zit sinds kort coöperatie De Graanrepubliek. Lokaal geteeld graan wordt er verwerkt tot producten als brood, pasta, bier, whisky en muesli. Binnen de coöperatie werken 34 boeren en makers samen aan verduurzaming en smaakverbetering.

Zo'n zestig jaar zat de treinremise in dit gebouw. Later werd het achterenvolgens een graanopslag, busremise en ontmoetingscentrum. Dankzij een lening uit een potje voor maatschappelijke initiatieven van de Rabobank is het gebouw de afgelopen jaren opnieuw verbouwd. Eén vleugel staat nu vol met reusachtige stalen brouwanks en koperkleurige installaties van de destilleerderij. De bakstenen muren en stalen balken geven het geheel een industriële uitstraling, het stijlvolle houten meubilair en de betegelde bar en tafeltjes zouden niet misstaan in een hip stadscafé.

Het idee voor de coöperatie ontstond in 2012 bij een lokale boer, die zijn graan niet

zomaar meer aan de hoogste bidder wilde verkopen, maar wilde weten waar het op een bord belandde. De aangesloten boeren werken natuurinclusief en in sommige gevallen ook biologisch. Dat ze vaste afnemers hebben, maakt het voor de akkerbouwers gemakkelijker om te investeren in verdere verduurzaming. Dankzij de vaste contacten tussen boer en maker is het ook mogelijk om oude graanrassen terug te brengen, zoals de bere barley.

Tussen de boeren is er veel afstemming. Over productie bijvoorbeeld: wiens bodem is het meest geschikt om een nieuw gewas te verbouwen, hoeveel hebben we nodig? Maar ook over verduurzaming. Het akkerbouwbedrijf van Hero Havenga de Poel, een van de leden van het eerste uur, teelt al 26 jaar biologisch. Hij adviseert anderen vaak en leert er zelf ook van. ‘Je bent met zijn allen boer’, vertelt hij. ‘Elke boer die zich aansluit moet een

twinkeling in zijn ogen hebben als hij het heeft over zijn bedrijf of zijn producten.’

Bakker Ferdinand Ormel kneedt zijn desembrood, maar verder is het rustig bij De Graanrepubliek. Op doordeweekse dagen is het gebouw beschikbaar voor evenementen, alleen in het weekeinde is het restaurant open voor het publiek.

Wie veel klanten in de buurt wil, kan zich beter elders vestigen, erkent Speek. Maar ze zijn niet volledig afhankelijk van verkoop in eigen restaurant, winkel en proeflokaal. De producten van De Graanrepubliek liggen ook in zeventien Jumbo-filialen in Groningen en Friesland en gaan naar horeca en groothandels in de buurt. Bovendien: ‘We zijn een productielocatie en onze telers zitten in deze regio.’

Rond de remise liggen de uitgestrekte akkers van Oost-Groningen, waar onder meer baktarwe vandaan komt – normaal gesproken wordt tarwe voor Nederlands

brood aangevoerd vanuit Duitsland of Frankrijk. De Graanrepubliek is de korte keten in de praktijk: voedsel verbouwen, verwerken en verkopen binnen een straal van zo'n honderd kilometer.

‘Houd je van koffie?’ Het is nog lang geen tijd voor de vrijdagmiddagborrel en zijn gehoor aarzelt, maar brouwer Hans Noorman tovert een donkerbruin bier achter zijn rug vandaan. In De Graanrepubliek gaat het proeven de hele dag door, ook als het om bier gaat. ‘Alles voor het product’, zegt Noorman lachend. Dat geldt ook voor de selectie van graansoorten: smaak en voedingswaarde zijn daarbij het belangrijkste.

Duurzamer en meer smaak dus. Speek erkent dat de klant een deel van de rekening daarvoor betaalt. ‘Maar het is niet de bedoeling dat we in een nichemarkt terecht komen’, zegt hij. ‘In het normale voedselsysteem moet iedereen in de keten er iets aan verdienen. In ons model beheren we de hele keten en verdelen we de winsten onder de leden van de coöperatie. Zo kunnen we topproducten voor een redelijke prijs in de markt zetten.’

Speek ziet ze hier al langskomen, de whiskyliëfhebbers die een 64-liter vat kopen en het hele productieproces willen meemaken, van boer tot bottelen. De groep bewuste consumenten, die willen weten waar hun voedsel vandaan komt en ook bereid zijn om daarvoor te betalen, is momenteel nog ‘beperkt’, maar groeit volgens Speek wel.

Ook De Graanrepubliek zelf wil groeien zowel in de remise als naar boerenland buiten de graanvelden van Oost-Groningen. ‘Opschaling is essentieel voor ons model’, legt Speek uit. Hij wijst uit het raam: ‘Duitsland ligt hier vlakbij, Drenthe en Friesland ook.’

Het mag dus groter, eventueel met hulp van grote voedingsbedrijven. Dan moeten er wel afspraken komen zodat De Graanrepubliek kan vasthouden aan haar principes. ‘Als zij zich ook willen conformeren aan ons systeem, is dat juist wenselijk’, zegt Speek. ‘Als je innovatieve producten maakt waarmee je de wereld beter achterlaat dan je hem vindt, kan het niet groot genoeg.’

PROFIEL



Waar
Bad Nieuweschans



Sinds
2017



Aantal
werknemers
Drie en diverse zzp'ers



Jaaronzet
1,1 miljoen euro